69e Année. T. 137. N° 11-12 16-23 Mars 1952

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris, 1893, p 270

24 MAR 1952

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

MACCLESFIELD S'AN-LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Soc. An. "La CORNUBIA" 15, allées de Chartres, BORDEAUX

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) Avenue de Châteauneuf, **MONTÉLIMAR** (Drôme)
Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

VIGNES AMÉRICAINES

Société VICTORIN CHAVE & Fils

RACINÉS — GREFFÉS — BOUTURES
HYBRIDES 1ers CHOIX & ÉLITE

CARPENTRAS (route d'Avignon) Tél. 4-74

PORCS vifs 25 kgs 5.000 frs pièce
5 pour revendre 16.000 franco
Vente à crédit. Ecr. CHAPELLE, Montluçon.

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

69me Année — N° 11-12 16-23 Mars 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Baron Le Roy. — Moins de vin, mais meilleur ! 143
J. Bs. — Légion d'honneur. — M. F. A. Gonnet. 148
B. Collet. — Comportement des porte-greffes employés en Tunisie pour la reconstitution du vignoble. 149
Ch. Cornu. — A propos de la « greffe au trempé » (ou paraffinage). . . . 156
R. Montagne. — La reprise personnelle : La condition d'habiter. 156

Questions diverses. — **Pierre Larue.** Contre la taille en janvier-février. — Réchauffeur électrique de moût. 158
Partie officielle. — Décret n° 52-281 du 5 mars 1952 relatif aux prestations d'alcool de vin pour la campagne 1950-1951. 159
Informations. — Détaxe des carburants utilisés pour les travaux agricoles 1952 161
Bibliographie. — **Bs.** La vigne au Maroc, par J. P. Vidal. — La conduite du Rucher, par Ed. Bertrand. 148-162
Bulletin commercial. Observations météorologiques.

MOINS DE VIN, MAIS MEILLEUR ! (1)

Que le lecteur de cette Revue veuille bien m'excuser d'employer encore cette formule en passe de tourner au slogan. Elle exprime à la fois une conviction personnelle profonde, une opinion internationale puisque c'est celle de l'O. I. V., et les résultats acquis là où elle a été mise en œuvre sans défaillance depuis vingt-cinq ans.

Loin de moi la prétention de vouloir l'ériger en dogme ou en mystique, car toutes les doctrines ont des protagonistes ardents et des arguments valables. Cependant qu'on me permette de constater que les temps sont changés. A l'époque où nous vivons, il serait criminel de vouloir délibérément ignorer l'évolution économique mondiale et celle du goût du consommateur. Y résister serait se désigner comme victimes, s'y préparer les premiers c'est gagner avant les autres la sécurité à laquelle aspirent toutes les entreprises.

RESPONSABILITÉS ?

Nous voici donc au début d'un nouveau déséquilibre entre la production et la consommation du vin. Il ira en s'aggravant, car — je l'écris en pleine conscience de la gravité d'une pareille affir-

(1) Le vigneron des Côtes-du-Rhône et du Sud-Est 1952, 64, mars.

mation — nous connaîtrons d'ici deux ou trois ans les 100 millions d'hectolitres de disponibilités. Est-ce rendre service à la cause commune que de jouer à l'autruche et de refuser de voir ce qui crève les yeux, pour maintenir une confiance aveugle ? Et cela au prix de la plus cruelle désillusion et d'un nouveau retard dans un assainissement impossible par les anciennes méthodes ? N'est-il pas plus loyal et plus efficace de dévoiler crûment le sort auquel nous aurons à faire face ? Mon choix est fait depuis longtemps et tant pis pour ceux qui, par pusillanimité ou intérêt, préfèrent le mutisme dans l'espérance de je ne sais quel miracle ou parce qu'ils savent pouvoir tenir.

La vérité ? Il suffit, pour la connaître, d'observer d'un regard sans prétention les vignes étalées sur nos plaines et nos coteaux. Leur rajeunissement, les progrès culturaux, ceux de la technique, ceux de la motorisation et des appareils, l'organisation collective de la lutte contre les calamités, sont les garants d'un potentiel et d'une moyenne décennale de production plus élevés qu'avant-guerre. Le seul danger pouvant encore menacer le vignoble demeure le gel généralisé. Mais pour combien de temps ?

Au cours d'une existence déjà longue, j'ai participé à des polémiques avant que l'âge mûr m'ait appris combien elles représentaient de temps perdu pour l'étude impartiale et le travail objectif. Elle m'a valu d'entendre accuser successivement les régions les plus diverses de responsabilités directes ou indirectes dans la surproduction. Et puis, avec le temps, on oubliait celles qu'on avait proclamé coupables urbi et orbi pour y substituer de nouvelles : il faut un bouc émissaire à la vindicte populaire. En fait, ces fameuses responsabilités varient suivant l'époque de référence qu'on choisit pour les besoins de l'argumentation dans notre histoire viticole. Rares sont les régions qui n'en portent pas peu ou prou, et je ne veux pas rééditer ici ce que mon vieil ami Bonvin François a déjà écrit sur ce sujet (Cf. *Bulletin d'Information du Ministère*, février 1951). Lorsque quelqu'un se noie, même dans du vin, il est plus urgent de chercher une bouée que le coupable l'ayant envoyé à la noyade. Il semble bien difficile aussi d'exciper exclusivement de « droits acquis » alors qu'à de rares exceptions près il a été agi dans la légalité. J'estime donc qu'il est vain, et même peut-être nuisible, de ratiociner sur les causes, mais qu'il faut faire du réalisme pratique, donc se mettre avec courage et sérénité en face de la situation de fait à laquelle on souhaite porter remède.

Cependant il est des causes plus générales, économiques ou psychologiques, qui sont en dehors des responsabilités individuelles et collectives. Elles ont plus de part dans la transformation de l'assiette et de la contexture du vignoble, dans sa capacité de

production, que les méfaits dont on s'accuse en discussions stériles, et nous en supportons durement les conséquences.

J'ai déjà cité les progrès de la culture, de la technique, de la mécanisation, de la défense contre les calamités. Et pourtant, peut-on s'opposer au progrès ?

On peut y ajouter :

— La crainte persistante de nouvelles crises, la nécessité d'en sortir sans trop de dommages, la volonté de compenser les charges très lourdes du Statut viticole, ont amené le vigneron à rechercher l'abaissement du prix de revient et la fourniture des prestations avant tout dans l'accroissement inconsidéré et inconditionnel du rendement à l'hectare. Peut-on lui dénier d'avoir été prévoyant, même s'il a été imprudent ?

— La mise en suspens pendant l'occupation et l'euphorie d'après-guerre des garanties que donnait le Statut. Sortant d'un rationnement dont il avait cruellement souffert, le public réclamait du vin. Faut-il s'indigner que, sous une pareille pression, en présence de surfaces plantées théoriquement en diminution sensible, les plantations nouvelles aient été tolérées, parfois même officiellement autorisées ?

— Une fiscalité exacerbée rendant rentable l'établissement de vignes chez les agriculteurs achetant jadis leur consommation familiale. Faut-il leur tenir grief d'avoir géré leur patrimoine en bons pères de famille ?

— La science des hybrideurs qui ont créé des cépages permettant la vigne là où elle ne pouvait mûrir ses fruits auparavant. Faut-il interdire les recherches même lorsqu'elles risquent de contrecarrer une saine économie ? On ferait bien de commencer par les recherches atomiques, dans ce cas.

— Enfin, ce sentiment qui est le plus tenace de tous et que j'appelle « la passion viticole » chez les agriculteurs. Quel est celui qui n'a pour ultime ambition de produire « son vin » et, lorsqu'il y parvient, de le trouver le meilleur du monde, même lorsqu'il est exécrable. Passion telle que, au cœur de la catastrophe, on continuerait à vouloir planter. Au fond, cette passion pour la vigne n'est-elle pas un hommage à notre profession et une réminiscence lointaine des sentiments qui durent animer les Gaulois lors des fameux édits de Domitien, ou encore une survivance des cultes bachiques ou dyonisiaques ?

En vérité, qui incriminer dans les éléments que je viens d'énumérer et dont l'importance est déterminante sur les responsabilités prétendues lancées dans les discussions ? Personne et aussi tout le monde. Je ne puis que les situer dans les termes aussi anonymes qu'irresponsables de « Absence de politique viticole

générale ». Des règlements valables pour une période déterminée : oui nous les avons. Des colmatages de fissures : oui encore. Des palliatifs : oui toujours. Mais cet opportunisme constant confine à la politique du chien crevé au fil de l'eau. La grande directive d'avenir, jamais perdue de vue, suivie opiniâtrement au travers des difficultés de l'heure, nous ne l'avons jamais eue, et ça c'est de notre faute. Un homme cependant, toujours le même, l'avait dans l'esprit et attendait son heure pour la réaliser. Je la crois venue, et plus loin, en la citant avec références à l'appui, je rendrai à Edouard Barthe ce qui lui est dû.

CONJONCTURE NOUVELLE

Au début de cette étude, j'ai évoqué l'évolution économique mondiale et la transformation du goût du consommateur. Ces deux facteurs créent un climat nouveau auquel devra s'adapter et le vigneron et son vignoble.

Je m'explique.

A l'époque des Gaulois, les limites de l'économie ne dépassaient pas celles du clan. Avec les rois fainéants, elles s'étendirent au parcours d'une journée de char à bœufs. Beaucoup plus tard elles gagnèrent les bornes provinciales. Récemment encore nous connûmes la mystique inviolable des frontières nationales où la moindre égratignure pouvait déclencher une guerre. L'extension de l'économie accompagne donc intimement celle des moyens de transport.

De nos jours, la rapidité des communications de tous ordres, la vitesse du son dépassée, l'ère atomique pour tout dire, a renversé toutes les barrières frontalières du passé qui ne sont plus que théorie et illusion. Les problèmes économiques doivent donc être traités au moins à l'échelle continentale, et bientôt ce sera à l'échelle mondiale. Ce stade est, au reste, déjà atteint dans la répartition des matières premières et pour certaines questions monétaires.

Un jour prochain divers produits agricoles auront un marché européen et seront soumis à un plan destiné à assurer le ravitaillement alimentaire de l'Europe. Les différents pays qui laissent actuellement leurs citoyens libres de cultiver à leur guise seront tenus, par une Haute Autorité, à assurer d'abord leur nourriture dans la mesure du possible, et ensuite à fournir un contingent de denrées que leurs voisins ne peuvent tirer de leur propre sol. Cette obligation nationale se répercutera forcément sur l'individu. Les agriculteurs perdront une partie de leur liberté et nombre d'entre eux ne pourront disposer à leur guise de la totalité de leurs terres ; ils se verront imposer des contingents culturaux compatibles avec la nature du sol qu'ils exploitent.

Je ne garderai bien de discuter ici les avantages et les inconvénients de cette conception, d'apprécier si elle reflète la folie ou le bon sens. Mais une fois démarrée une machine de cet ordre ne s'arrêtera pas facilement et, sans être dans le secret des dieux, on sent qu'elle est déjà sous pression. La folie, à mon avis, serait donc de tenter d'y résister à tout prix, même à celui de l'écrasement. Le bon sens, c'est de prévoir et de préparer l'adaptation nécessaire.

Il semble bien — une fois n'est pas coutume — que les responsables des destinées françaises savent prévoir en la circonstance. L'évolution future de notre agriculture transparaît nettement dans la mise en train de travaux gigantesques qui lui permettront de s'adapter, sans trop de heurts, aux conditions nouvelles. Les organisations hydro-électriques réalisées, en cours d'exécution ou prévues, si elles font face à une demande sans cesse croissante d'énergie, se doublent également d'un système d'irrigation indubitablement destiné à transformer notre économie agricole. Et même un petit décret récent, anodin d'apparence, mais singulièrement symptomatique, met déjà en place l'organisme départemental chargé de proposer « l'orientation » des cultures. La vigne sera certainement une des premières visées puisque la surproduction tend à devenir mondiale.

Quant à la transformation du goût du consommateur, elle ne cesse de s'accentuer. C'est du bon vin qu'il réclame impérieusement, et il n'hésite pas à le payer son prix. Les cours reflètent sa demande, encore que le degré élevé ne soit pas un test définitif de qualité. Mais la faveur va aussi aux vins dénommés « souples », sans qu'on sache exactement ce que signifie ce qualificatif. J'en tire seulement cette conclusion : sous l'influence du consommateur on revient enfin à l'appréciation gustative des vins, à leurs qualités intrinsèques. Aussi, contrairement à ce que d'aucuns estiment, je ne crois pas qu'une baisse de prix des vins médiocres se traduirait par une augmentation sensible de leur consommation. Cette impression est à la base d'une boutade que j'ai lancée à la dernière réunion de la Commission interministérielle : « Il n'y a pas de surproduction de bon vin en France. Il y a une douzaine de millions d'hectolitres dont le consommateur ne veut pas et qui empoisonnent le marché. Un texte de deux lignes suffirait à ramener l'ordre tout en nous débarrassant d'un fatras réglementaire où on se perd : A partir de la promulgation de la présente loi, tous les vins seront vendus en nature et leur coupage est interdit. Avec ce texte, chaque vin aurait son juste prix et vous pouvez être certains que les 12 millions d'hectolitres dont je parle resteraient dans les chais de ceux qui les produisent ou vendus à un taux tel qu'ils seraient vite dégoûtés de les produire ».

Je me suis longtemps demandé comment le Français moyen était parvenu à apprécier les qualités du vin, après en avoir été privé pendant tant d'années ou condamné à absorber les abominables mixtures du Ravitaillement général... Je finis par croire qu'il y a là une manifestation du relèvement du niveau de vie. S'il crée de nouveaux besoins, il amène une participation plus grande à ce qui est notre civilisation. L'affinement du goût en est une conséquence. On le voit bien avec la viande dont la consommation a augmenté de façon surprenante, dont les bons morceaux sont recherchés, comme avec la tenue vestimentaire qui s'est aussi sensiblement améliorée. Les infortunés convives au banquet de la vie sont de moins en moins nombreux. Ils n'en veulent plus les miettes, mais bien le plat de résistance, et il faut s'en féliciter. Et avec le plat de résistance, pourquoi pas une bonne bouteille de « vin bouché » ? C'est peut-être là aussi une des causes de la faveur dont jouissent un bon nombre d'appellations contrôlées : naturellement celles où la discipline de qualité est la plus sévère et où elle a été entreprise depuis assez longtemps, pour avoir amené l'assainissement du vignoble. Exemple à méditer, car ceux-là, après de longues années d'efforts et de sacrifices, ont tiré leur épingle du jeu et envisagent l'avenir avec sérénité : le consommateur est avec eux !

(à suivre) BARON LE ROY.

LEGION D'HONNEUR

Par décret du 19 février 1952, M. F. A. Gonnet, président de la Fédération des pépiniéristes-viticulteurs de France et d'Algérie, vient d'être promu Officier de la Légion d'honneur.

En priant M. le président Gonnet d'accepter nos vives félicitations, nous nous permettons de rappeler que ses collègues lui doivent d'avoir, dans un souci de justice et de progrès, porté au grand jour les questions professionnelles et que les vignerons, d'autre part, peuvent être reconnaissants envers M. Gonnet de l'attitude constructive qui a été la sienne dans l'organisation, encore inachevée, de la production et de la distribution des plants de vigne.

J. Bs.

Revue de Législation agricole, 19, boulevard Sébastopol, Paris (1er). — Dans les derniers numéros parus (5 à 8, 1951 et 1, 1952), nous relevons en particulier, une étude fort intéressante de M. Paul de Lageneste sur « Le nouveau régime des Assurances Sociales Agricoles ».

COMPORTEMENT DES PORTE-GREFFES EMPLOYÉS EN TUNISIE POUR LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE

Avant d'étudier le comportement des porte-greffes utilisés en Tunisie, je vais très rapidement vous rappeler les étapes de cette reconstitution du point de vue des porte-greffes.

En 1936, le phylloxera est découvert en pleine zone viticole et après quelques essais, c'est au cours de l'hiver 1938-1939 que sont faites les premières plantations sur américain d'une certaine importance, au total 581 ha.

Parmi les porte-greffes utilisés pour ces premières reconstitutions, nous avons pu remarquer que dominent très nettement le Rupestris du Lot, le 41 B, le R 99 et le 150-15 et même j'ai relevé sur une statistique officielle qu'entre 1938 et 1941, le Lot a représenté à lui seul la moitié des importations de plants racinés greffés: sa multiplication facile et la possibilité qu'il offre de planter des vignobles directement en boutures font que de nombreux petits viticulteurs de la région de Sedjoumi et Grombalia ont planté du Lot dans cette période où les racinés faisaient défaut.

Parallèlement à ces plantations, d'autres porte-greffes sont introduits et expérimentés sur une échelle réduite, je fais là particulièrement allusion aux Hybrides siciliens dont les premières introductions remontent à 1938, après la mission d'études envoyée en Sicile en janvier 1937, et qui trouvent une place assez faible dans les vignobles les plus anciens.

A partir de 1943, les Hybrides siciliens commencent à se répandre: les résultats obtenus confirmant leur réputation, nous pouvons noter un accroissement continu des plantations de 140 R et 1447 à la place du 41 B dans les terrains calcaires et du 1103 à la place du Lot dans des terrains moins calcaires, le R 99 par contre se maintenant dans des proportions identiques.

Enfin, à partir de 1949, d'après les statistiques que nous avons pu établir, les Hybrides siciliens dépassent les porte-greffes d'origine française.

En résumé, nous pouvons distinguer trois périodes :

— Le début de la reconstitution avec prédominance Lot et 41 B;
— Une période transitoire qui voit se développer les Hybrides siciliens;
— La période actuelle où le 140 R prend une place de plus en plus importante, le R 99 ayant toujours maintenu ses positions.

Ces vignobles, plantés depuis longtemps, nous ont permis d'effectuer la plus grande partie de nos observations, nous avons trouvé également une source d'informations intéressantes dans l'étude des résultats des divers vignobles expérimentaux qui ont été plantés au cours des années 1938-1943.

(1) **Feuille d'informations viticoles de Tunisie 1951, N° 26, p. 2.**

Le principe de ces vignobles expérimentaux est simple : dans la plupart des centres viticoles, les divers porte-greffes à l'étude ont été plantés côte à côte et greffés avec les cépages les plus utilisés en Tunisie, des pesées ont été régulièrement effectuées chaque année et nous avons pu avoir ainsi des indications très précises sur la valeur relative des porte-greffes à l'étude dans des conditions données.

Jusqu'à maintenant le G. O. V. P. F. a fait preuve d'une très grande prudence dans la publication de tous ces résultats, aussi bien ceux obtenus dans les vignobles de rapport que ceux obtenus dans les vignobles expérimentaux, cette prudence ne vous étonnera pas car vous comprenez facilement qu'il nous était nécessaire de connaître le comportement local, j'insiste sur le mot local, des différents porte-greffes introduits avant de pouvoir porter un jugement favorable ou défavorable sur tel ou tel autre porte-greffe.

En passant, je signale que le seul cas où ces études préliminaires n'ont pas été faites en Tunisie, n'a pas été heureux, il s'agit du V 15 et du R 57 qui ont présenté des cas d'incompatibilité totale avec certains cépages utilisés en Tunisie. Or le V 15 et le R 57 sont des porte-greffes qui sont recommandés en Algérie et au Maroc; j'ai retrouvé la liste des porte-greffes conseillés par la Fédération des Vignerons d'Algérie, le V 15 y figure: de même au Maroc, le V 15 complète la liste des porte-greffes recommandés.

Mais si cette année nous nous sommes décidé à essayer de dégager une impression d'ensemble sur la reconstitution, c'est que l'année 1951, qui a été infiniment plus sèche que toutes celles traversées depuis le début de la reconstitution, nous a permis de faire des observations particulièrement instructives.

D'autre part, 2 autres faits ont attiré notre attention, d'abord plus que les autres années il nous a été signalé au cours de l'été de nombreux dépérissements parfois très graves, et dont les causes sont d'ailleurs assez diverses, je reviendrai sur ces dépérissements dans l'étude des différents porte-greffes. Ensuite le résultat des vendanges des deux dernières années n'a pas été satisfaisant et depuis 1949 le rendement moyen à l'hectare a baissé, alors que, si toutes les conditions extérieures avaient été normales, ce rendement aurait dû augmenter ou tout au moins se maintenir.

Je n'ai pas l'intention de vous faire de grandes théories pour vous expliquer ces dépérissements et cette baisse de rendement car actuellement, seul le point de vue pratique nous intéresse, mais étant donné que malgré la sécheresse certains vignobles présentent un état satisfaisant tandis que d'autres placés dans des conditions à peu près identiques sont moins réussis, ce sera plutôt les raisons de la réussite des premiers que nous allons examiner.

Lorsqu'il s'agit de choisir le porte-greffe qui devra être planté dans son vignoble, le viticulteur fait faire une analyse de son terrain, analyse qui lui permettra de connaître la teneur de sa terre en calcaire actif ou total, en argile et en sel. A l'aide de cette analyse il devrait théoriquement pouvoir déterminer le porte-greffe à planter.

A mon avis cette question de résistance au calcaire n'a pas l'importance, en Tunisie, qu'on a voulu lui donner au début de la reconstitution et je

pense qu'elle a été la source de nombreuses erreurs dans le choix du porte-greffe. Il est évident qu'elle a une précision toute mathématique très séduisante qui permet à toute personne connaissant les gammes de résistance des porte-greffes usuels au calcaire de conseiller un viticulteur dans son choix. Mais cette question de résistance au calcaire et à l'argile est secondaire par rapport aux deux facteurs suivants :

— d'abord le facteur pluviométrie,

— ensuite le facteur aptitude du terrain à la culture de la vigne.

A part quelques régions privilégiées en Tunisie (Takelsa, Mateur, Bizerte) qui n'ont pas à se préoccuper de la résistance à la sécheresse des différents porte-greffes, pour le reste du vignoble cette question est de beaucoup la plus importante et je ne vous apprendrai rien en vous disant que jusqu'à maintenant le choix d'un porte-greffe peu résistant à la sécheresse dans une zone à pluviométrie moyenne a donné beaucoup plus de mécomptes aux viticulteurs que les cas de chloroses, j'aurai l'occasion de revenir tout à l'heure sur cette question dans l'étude détaillée des différents porte-greffes.

En ce qui concerne l'aptitude du terrain à la culture de la vigne, il s'agit là d'une question beaucoup plus subtile et qu'une analyse sommaire du terrain ne permet pas de trancher. Il est certain qu'avec la vogue qu'ont connue ces dernières années les plantations de vigne, il y a des vignobles qui ont été plantés dans des terrains qui par vocation ne doivent pas être plantés en vignes, les résultats sont évidemment médiocres, car il est difficile de lutter contre une mauvaise terre, c'est toujours elle qui finit par avoir raison du viticulteur.

En disant cela, je ne veux pas dire que seulement dans les très bonnes terres il est possible de planter des vignobles rentables, mais je veux mettre en garde certains viticulteurs, car s'il était possible de faire vivre, sans obtenir de brillants résultats, du vinifera à peu près n'importe où, cela n'est pas possible avec des plants greffés sur américain.

Quelles sont ces terres où la nature interdit la culture de la vigne ? Elles sont diverses et les agriculteurs qui ont longtemps cultivé leur propriété les connaissent, je ne donnerai qu'un exemple, celui des terrains salés. Il est regrettable de voir des viticulteurs créer des vignobles sur des terrains salés qui ne se drainent pas, il ne s'agit pas là d'une question de porte-greffe plus ou moins résistant, mais d'un fait physiologique, la vigne ne peut pas vivre avec des racines dans l'eau et à plus forte raison lorsque cette eau est salée.

Donc nous pouvons conclure qu'il y a beaucoup de cas de dépérissement où le choix du porte-greffe n'est pas la cause de l'échec.

Etudions maintenant les différents porte-greffes en détail, et commençons par un de ceux qui fut le plus utilisé au début de la reconstitution, le 41 B.

Le *41 B* est un porte-greffe qui est capable de donner les meilleurs résultats comme il peut donner les plus mauvais, et ce n'est pas comme on pourrait le croire sa grande résistance au calcaire qui détermine en Tunisie les zones où il peut être planté, mais la pluviométrie locale. En effet, nous avons pu particulièrement remarquer cette année que la

plus grande partie des 41 B qui n'ont pas reçu de pluie depuis le mois de janvier n'ont donné que des sarments très courts et des récoltes insignifiantes chez les viticulteurs qui ont fait l'erreur de laisser une récolte.

Il est difficile de donner un chiffre exact de la pluviométrie annuelle nécessaire au 41 B, car à l'effet du manque de pluviométrie vient s'ajouter celui de l'état de siccité de l'air. Je m'explique, cet été les régions de Bir Bou Rekba, Bou Arkoub, Grombalia, le Khanguet-gare ont reçu une pluviométrie à peu près équivalente, les ceps sur 41 B ont très bien résisté à Bir Bou Rekba tandis qu'à Grombalia et au Khanguet nous avons noté, du fait de la sécheresse, des dépérissements qui demanderont de nombreuses années pour remettre les vignobles en état.

Par contre le 41 B, à condition de ne pas être planté dans des terres trop lourdes et s'il reçoit une pluviométrie suffisante ou s'il est placé dans un milieu suffisamment humide, est capable de supporter des charges très importantes.

Donc, mis à part les vignobles de plus en plus nombreux d'ailleurs qui ont la possibilité d'être irrigués, le 41 B a une aire limitée en Tunisie: il réussit bien à Takelsa, Aïn Rhellal et dans d'autres régions, mais ne doit plus être planté dans les environs de Tunis et de Grombalia, sauf cas exceptionnels.

En Tunisie le 41 B est un porte-greffe plus exigeant qu'en France, car il lui faut non seulement de bonnes terres, calcaires ou non calcaires, mais aussi de l'humidité pour les utiliser. Il est capable de charger à condition bien entendu que l'on exploite cette possibilité au maximum.

Le *R 99* est un autre porte-greffe qui a été beaucoup planté et qui continue à être beaucoup planté, cela est bien, car le R 99 est un porte-greffe qui est bien adapté au climat tunisien. Nous avons vu beaucoup de plantations anciennes sur R 99 et les cas de dépérissement que nous avons pu noter n'étaient pas imputables au R. 99, il s'agissait en général d'une absence de défoncement ou de plantation vignes sur vignes sans aucun intervalle de repos.

Le R 99 est avec le 140 R et le 1.103 un des trois porte-greffes qui se comportent le mieux dans les terrains argileux, c'est là une de ses qualités importantes.

Pour être bref nous dirons que le R 99 est un porte-greffe qui peut être planté sans danger dans toutes les régions viticoles et dans tous les terrains aptes à la culture de la vigne qui n'ont pas d'excès de calcaire.

Le *Rupestris du Lot*, comme je vous l'ai déjà dit, est un porte-greffe qui a connu une très grande vogue au début de la reconstitution, depuis il a été abandonné car il a le grave défaut en année sèche de ne pas mener sa vendange à maturité. Ce fait est évidemment un grave inconvénient, mais il faut reconnaître que si la maturation des raisins est mauvaise, par contre le cep, en raison de sa grande vigueur, ne subit pas les effets de la sécheresse comme le 41 B et cette année, nous n'avons pas constaté des dépérissements sur Lot en zone sèche comme nous en avons constaté sur 41 B.

Pour présenter ce fait d'une façon schématique et imagée, nous pourrions dire qu'en cas de sécheresse le Lot se décharge de sa vendange tandis que le 41 B se décharge de ses sarments, ce qui est plus grave par la suite. En résumé le Lot est un porte-greffe dont l'adaptation tout comme le 41 B est limitée par la pluviométrie.

Etudions maintenant deux autres porte-greffes également d'origine française, le 161-49 et le 150-15.

Le *161-49* de vigueur modérée par son origine de Riparia n'a pas été très planté en Tunisie alors qu'il a connu une très grande vogue ces dernières années en France et en Algérie, car il pousse à la fructification et ce fait nous avons d'ailleurs pu le constater. Il est donné comme un porte-greffe résistant bien au terrain argileux, or, j'ai remarqué qu'en Tunisie il donnait en terrain lourd de moins bons résultats que le R 99 et le 140 R, par contre sans avoir la résistance à la sécheresse du R 99 ou des siciliens, il se comporte bien avec une pluviométrie moyenne. Par prudence, c'est un porte-greffe que nous réservons aux terrains profonds et plutôt légers situés dans des régions à pluviométrie régulière.

Quant au *150-15*, c'est à mon avis un porte-greffe qui n'est pas encore assez connu, lorsqu'il s'agit de planter un coteau calcaire, tuffeux et sec et ces coteaux sont nombreux en Tunisie, le 150-15 est certainement avec le 140 R et le 1447 un de ceux qui donnent les meilleurs résultats, ce fait nous avons pu le constater dans de nombreux endroits, aussi bien dans la région de Massicault que dans le Mornag ou le Khanguet.

D'ailleurs les coteaux ne sont pas les seules régions où le 150-15 donne de bons résultats, dans les plaines comme celle de Mornag n'ayant pas une trop forte teneur en argile et à sous-sol perméable le 150-15 donne satisfaction.

Le Groupe que nous venons d'étudier à savoir, 41 B, R 99, Lot, 161-49, 150-15, comporte tous les porte-greffes d'origine française autorisés en Tunisie; comme autres porte-greffes d'origine française qui ont été plantés dans la Régence, je ne citerai que le *216-3* pour qui l'année 1951 a été fatale. Près de Grombalia une plantation faite en 1941 et particulièrement soignée doit être arrachée en raison des très faibles rendements qu'il permet d'obtenir; sa résistance toute relative d'ailleurs au sel, n'est pas une qualité qui nous permette de le retenir, car si le sol a une teneur appréciable en sel, le 216-3 dépérira comme les autres porte-greffes et enfin le 1.103 P semble lui être au moins égal pour la résistance au sel et bien supérieur pour les autres facteurs.

Parmi les Hybrides de Paulsen et de Ruggieri, cinq numéros ont été retenus et sont actuellement multipliés, ce sont les 140 R, 1103, 1447, 775 et le 1045.

Le *140 R* est un porte-greffe qui, actuellement, est très demandé par les viticulteurs, en disant cela je ne fais que constater un fait; il est d'ailleurs normal de voir le choix des viticulteurs se porter sur des porte-greffes qui ont une aire très étendue d'adaptation. Les risques d'erreur sont moins grands, aussi bien pour les planteurs que pour les

conseilleurs, nous pouvons d'ailleurs constater une demande équivalente pour le R 99 qui présente les qualités que je vous ai énumérées.

Le 140 R a été planté dans tous les centres viticoles de Tunisie, aussi commençons-nous à avoir des données précises à son sujet.

La résistance à la sécheresse est satisfaisante et il ne nous a pas été signalé de fléchissement de plantation sur 140 R par défaut de pluviométrie.

Sa résistance à l'argile est bonne, mais nous n'avons pas pu faire la preuve qu'elle est supérieure à celle du 1103 ou du R 99, actuellement nous plaçons à ce sujet ces trois porte-greffes sur le même plan.

Sa résistance au calcaire est excellente et d'après des travaux faits à l'Ecole d'Agriculture, elle égale celle du 41 B.

Une question nous est souvent posée à son sujet :

Ce porte-greffe étant très puissant les premières années, est-il à craindre qu'il s'épuise rapidement ?

A mon avis, cette crainte n'est pas fondée, car sa puissance des premières années ne se manifeste pas par un excès de production, qui pourrait effectivement épuiser le cep, au contraire la production des jeunes plantiers est normale et n'a rien d'excessive, mais elle se manifeste par une végétation abondante et un enracinement également puissant. Or, je ne vois pas pourquoi un plant bien charpenté s'épuiserait plus vite qu'un plant peu développé et plutôt chétif: nous avons eu l'occasion de voir des plantations sur 140 R de plus de 10 ans, elles étaient toutes parfaitement saines et se comportaient aussi bien que celles sur R 99.

Personnellement, je considère que les porte-greffes résistants à la sécheresse ne doivent pas être recherchés parmi les porte-greffes de vigueur modérée.

Le *1103* est un porte-greffe qui a deux qualités essentielles, il résiste bien au terrain argileux et à la sécheresse, cette double résistance a été mise à l'épreuve dans la plaine de Fondouk Djedid, plaine qui présente ces deux caractéristiques et nous avons pu y noter que les vignobles greffés sur 1103 se comportent bien.

Il présente également, paraît-il, une certaine résistance au terrain légèrement salé, bien qu'aucune expérience précise n'ait été faite à ce sujet, les viticulteurs qui ont des terrains présentant cette caractéristique ont intérêt, pour mettre plus de chance de réussite de leur côté, de planter du 1103.

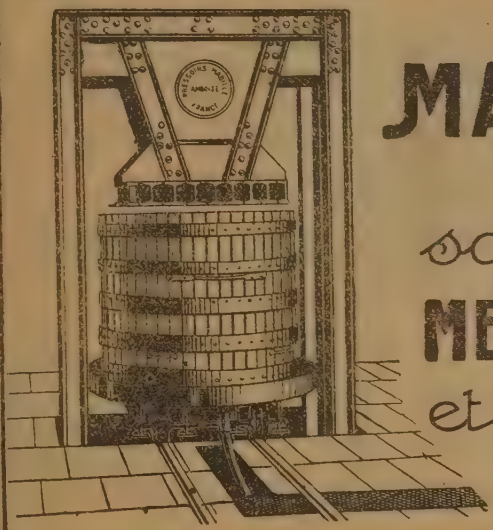
Le 1103 est donc un porte-greffe que nous retiendrons aussi bien pour les zones à pluviométrie forte qu'à pluviométrie faible, et il sera particulièrement à conseiller avec le R 99 et le 140 R lorsqu'il s'agira de planter un terrain argileux en le préférant à ces derniers lorsqu'il s'agira de terrain argileux humide.

Le *1447* est encore un porte-greffe dons nous avons pu noter la bonne résistance à la sécheresse, il a été très planté dans la région de Birine, Enzel M'Rira et bien que les terres y soient dans l'ensemble assez médiocres, les vignobles ont une bonne tenue même après l'été 1951. Tout comme le 150-15 et le 140 R c'est un porte-greffe qui est à sa place dans les coteaux tuffeux, cela ne l'empêchant pas de donner

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital

Les Pressoirs Hydrauliques



MABILLE

sont les

MEILLEURS

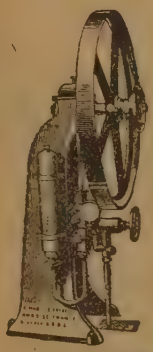
et leurs

pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES



RÉALISENT LA PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 193

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 843

PROTEGEZ VOS VIGNES
contre EUDEMIS, COCHYLIS, ALTISES, PYRALES
VERS BLANCS, VERS FIL-DE-FER, CHENILLES ETC

AVEC LES PRODUITS **SOPRA**

DIDICIDE . SOPROCIDE SOPRA 605

Agents exclusifs
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Agence du Sud-Est
4 RUE VIALA, AVIGNON

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

SEMENCES DE PRINTEMPS

FOURRAGES & ENSILAGES

Vesce de Cerdagne + Blé Dr Mazet
Tournesol
Maïs Hybrides de Reproduction
Sorgho sucré Sweet-Sudan

CULTURES SARCLÉES & OLÉAGINEUX

Maïs hybride W. 416
Sorgho nain S. 40
Carthames "inerme" et "N 852"

Tél. 309 - 355 - 008 **CASTELNAUDARY** Tél. 309 - 355 - 008

TOUTES VARIÉTÉS
VIGNES - ARBRES
Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés
PÉPINIÈRES **LEPAGE** & Cie
58e ANNÉE
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
ANGERS (M.-&-L.) Représentants demandés
TÉLÉPH. 40-27

Pour vos plantations de vignes
Consultez les Pépinières
Hyacinthe RAYMOND Fils
CARPENTRAS (Vaucluse)
74 ANNÉES D'EXISTENCE

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE" Breveté S.G.D.G. France et Etranger

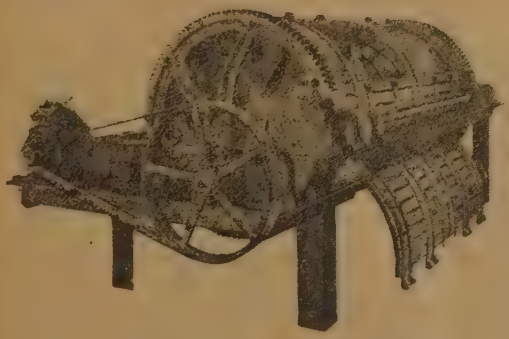
FOULOIRS-POMPES

4 TYPES
DE
9.000 Kgs
A
45.000 Kgs
HEURE

4 TYPES
131 - 231
331
—
S-48

SERRADO

le PRESSOIR HORIZONTAL



6 MODÈLES

VASLIN

EMIETTAGE
AUTOMATIQUE
SANS FATIGUE
en économisant beaucoup de Temps

Etablissements **SERRADO** - Sté A. R. L.
Fondés en 1825. — **St-THIBÉRY** (Hérault)

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue George-V — PARIS (8e)

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT
QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER
LARGEMENT

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS
OU
LA POTASSE
DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
41, AVENUE DE FRIEDLAND - PARIS (8e)

PÉPINIÈRES VITICOLES
Éts Cl. LETOURNEAU

OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE
BURGY près MACON (Saône-et-Loire)
(Un demi-siècle d'existence)

OFFRENT AVEC TOUTES GARANTIES

Toutes variétés de Viniféras de cuve et de table
Les meilleurs Numéros d'Hybrides directs et greffés
Racinés Porte-greffes et Boutures Pépinières
Bois de greffage (provenance Vaucluse, non irrigués)
A DES PRIX TRÈS MODÉRÉS (Renseignements gratuits)

SOUSCRIPTION pour livraison Automne 1952-Printemps 1953

Nous acceptons de livrer avec les greffons fournis par les souscripteurs, des plants de tout 1er choix sur les porte greffes qu'ils auront choisis : Rip. x Gloire, 101-14, 3309, Rup. du Lot, 1202, 99-5, R. 99, 420 A, 161-49, Teleki 5 BB, 41-B

Nous consulter à ce sujet. — Conditions spéciales.

Contre les VERS de la GRAPPE
à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ONIA
ENGRAIS TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRE GRANULÉ
NITRATE DE SOUDE
NITROPOTASSE
ENGRAIS COMPLEXES
(azote, acide phosphorique, potasse)

Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1
MONTPELLIER (Hérault)

PÉPINIERES GARONNAISES

Domaine de Bagnols, CASTELNAU-D'ESTRETEFONDS (Haute-Garonne)

ARBRES FRUITIERS

Spécialités de scions de pommiers, poiriers, pruniers, pêchers, cerisiers dans les meilleures variétés françaises et américaines provenant de greffons d'origine et sélectionnés.

VIGNES

Hybrides producteurs directs — porte-greffes — raisins de table greffés-soudés

— *CATALOGUE ET PRIX-COURANT SUR DEMANDE* —

Contre L'OÏDIUM DE LA VIGNE

SOUFRE MOUILLABLE

PERFECT

95 % de soufre à l'état libre du soufre trituré ventilé

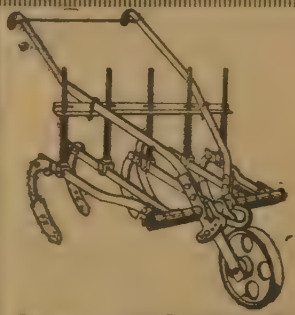
- **GRANDE FINESSE** il passe entièrement à la maille 200.
- **BONNE SUSPENSIVITÉ** il donne un mélange d'une homogénéité complète et persistante.
- **TRÈS ADHÈRENT** il demeure longtemps sur les organes des végétaux.

Le Soufre mouillable " PERFECT " s'emploie en mélange avec les bouillies cupriques ou simplement en suspension dans l'eau. **IL NE MOUSSE PAS.**

RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES
1, PLACE DE LA BOURSE - MARSEILLE

1 SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS L'INDUSTRIE DU SOUFRE

DOCUMENTATION SUR DEMANDE



Cultivateur "MINERVA"

Brevet 817-243

à dents Indépendantes

Chaque dent travaille indépendamment du bâti
Plus de dents cassées — Stabilité totale
Moindre fatigue pour le conducteur
C'est l'appareil du viticulteur moderne

Deux largeurs : **0,75** et **0,55** cm.

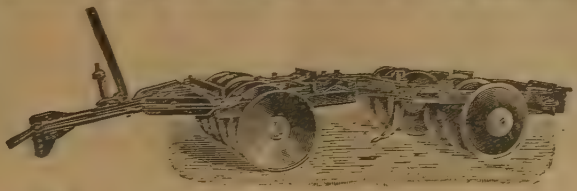
Pierre MONESTIER, Constr., Castelnaudary (Aude), T. 2-88

Pour faire connaître notre cultivateur dans les régions où il n'est pas connu, nous livrerons aux premiers acheteurs : CENT cultivateurs MINERVA au prix IMBATTABLE de :

8.500 francs

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR
43, Avenue de Lombez. — TOULOUSE — Tel. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses. Extirpateurs. Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950

Viticulteurs ! Négociants en vins !

Tout ce qui concerne la Vigne et le Vin se trouve à votre disposition à

"TOUT POUR LA CAVE"

Fournitures pour chais et distillerie
Matériel viticole - Matériel d'arrosage

F. DUVERNAY, 2, rue Sigorgne
Allo : 11-92 **Macon** S.-et-L.

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements **FERRIER**
12, Av. Anatole-France — NARBONNE

CONDITIONS SPECIALES ACCORDEES

LA MARQUE

DE QUALITE

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES DE CUIVRE
NICOTINE

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie Chimique

Administration et Vente 32, rue Thomassin, LYON Tél. : GAL. 55-01

Usine LE PONTET (Vaucluse) Tél. : AVIGNON 15-46

TONOL

DÉPIQUE DÉROUILLE,
DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Saulnier - PARIS (9e)

Jumelez SOUFRAGES et SULFATAGES avec :

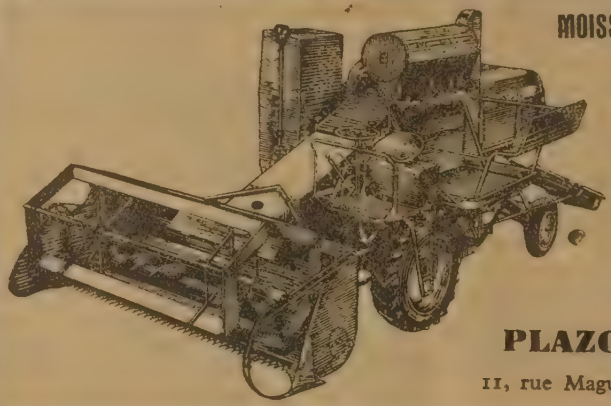
SULTOX

"SOUFRE DISPERSÉ par fusion" (50 pour cent de teneur métalloïde)

(à l'état libre adsorbé dans la kaolinite)

ÉCONOMIE, COMMODITÉ, EFFICACITÉ INCOMPARABLES

« LES EVENEMENTS IMPOSENT L'ECONOMIE DU SOUFRE »



MOISSONNEUSES-BATTEUSES

MASSEY-HARRIS

Agents :

PLAZOL & JAMME

11, rue Maguelone. - MONTPELLIER

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

POUR SUD DÉPARTEMENT DORDOGNE demande famille 4 personnes, travaillant pour bonne métairie, 7 ha vignes, 10 ha. cultures diverses, habitation très bon état, grandes dépendances, écrire agence Havas, PERIGUEUX n° 557

DOMAINE VITICOLE GIRONDE. A vendre 55 ha. dont 40 ha. jeunes vignes. Appell. contr. Maison de Maîtres. 8 logem. Colons. Product. possible 600 barriques. Propriété dirigée par régisseur compétent. Gros rapport. Prix très intéress. Exclusivité « MAG AGRICOLE », 34, rue Trouchet, PARIS 9me

PORCS vifs, 15 kgs, 3.000 frs pièce. 4 p. 12.000 frs fco. portemb. vendu a crédit. Ech. farine VITA gratis RACIA. BRIVE.

d'excellents résultats en plaine à condition que la terre n'y soit pas trop lourde.

Enfin 2 autres porte-greffes siciliens sont encore multipliés, le 775 et le 1045.

Le *775* s'est bien comporté jusqu'à maintenant dans les terrains légers où il a été planté sur les indications données par le professeur Paulsen. Nous en avons vu également dans des terres plus lourdes dans la région de Khanguet-Gare où il se comportait très bien. Ce n'est pas encore un plant très multiplié en Tunisie, aussi les limites de son adaptation ne sont-elles pas encore connues, pour l'instant nous nous contenterons de le conseiller pour les terrains légers sans faire de réserve en ce qui concerne la pluviométrie.

Le *1045*, tout comme le 775, est également peu connu et nous n'avons pas eu l'occasion de voir de nombreux vignobles sur ce porte-greffe. Le 1045 étant donné pour un porte-greffe à conseiller pour les terres fraîches et profondes. Or, cette année, il nous a été signalé comme devant être le meilleur, en période de sécheresse, dans les terres lourdes. Cette observation n'ayant pas été confirmée dans d'autres vignobles, nous devrons attendre encore quelques années avant de nous prononcer sur la valeur de ce porte-greffe.

Pour résumer et schématiser ces observations sur les porte-greffes, j'ai établi un tableau dont je ne vous donnerai pas lecture faute de temps.

	Pluviométrie faible Moyenne inf. à 400 mm.	Pluviométrie normale Moyenne sup. à 400 mm.
Sable	R 99, 775, 1103, 140 R, 1447	R 99, 775, 1103, 140 R.
Terre légère		41 B, 161-49, Lot
Terre franche	R 99, 775, 1103, 140 R, 150-15, 1447	id.
Terre lourde	140 R, R 99, 1103	140 R, R 99, 1103
Coteaux tuffeux..	140 R, 150-15, 1447	140 R, 1447, 41 B

Comme moyen de lutte contre la sécheresse le choix d'un bon porte-greffe ne suffit pas et les soins culturaux apportés à la vigne sont des facteurs importants de réussite pour ne pas dire les plus importants.

B. COLLET
Adjoint au Directeur du G.O.V.P.F.

A PROPOS DE LA « GREFFE AU TREMPÉ »

(OU " PARAFFINAGE ")

Dans le « Progrès » du 3-10 février je préconisais pour cette greffe une émulsion de cires paraffiniques « *allongée au point désiré* » abandonnant, après dessiccation spontanée, le dépôt imperméable souhaité.

Je prévoyais que cette durée de dessiccation risquait un inconvénient pour les entrepreneurs de greffage industriel (tels que les pépiniéristes-viticulteurs), lesquels n'ont pas le temps d'attendre la dessiccation spontanée et se trouvaient bien du bain de cires en fusion se figeant instantanément sitôt après trempage. Malgré l'emploi de poudres absorbantes (la poudre de coque d'amandes s'est révélée excellente) la durée reste pratiquement excessive au gré des praticiens.

Il va de soi que le mélange de cires que j'ai décrit, gardant sa propriété de laisser une couche ne s'écaillant pas, conviendrait aux buts expéditifs que me signalent les adeptes du greffage industriel.

Ce *mélange fondu* ne pouvait être appliqué au pinceau, *son emploi serait limité à la « greffe au trempé »*.

Quant à l'émulsion, elle serait réservée aux greffages non industriels, tels que les greffages en place dans le vignoble ou dans le verger, y compris la pépinière d'arbres fruitiers pour greffage à l'écusson.

Les autres applications au pinceau où *c'est l'enduit qui va au végétal au lieu du végétal à l'enduit* gardent toute leur valeur avec l'émulsion.

Ch. Cornu,
Station d'Essais agricoles, Faucon (Vaucluse).

LA REPRISE PERSONNELLE : LA CONDITION D'HABITER

Nous avons étudié la première condition mise à l'exercice du droit de reprise : le bailleur doit exploiter le fonds d'une manière effective et permanente pendant au moins neuf ans.

Passons à l'étude de la deuxième condition : l'obligation d'habiter les bâtiments du fonds repris.

L'on connaît la règle posée par l'article 33 : celui qui exige de la reprise doit occuper les bâtiments d'habitation du fonds qui a fait l'objet de la reprise : voilà le principe. Cependant une décision du tribunal paritaire peut l'en dispenser, sans que cela n'enlève rien au caractère absolu et impératif de la première condition : celle de la culture personnelle, effective et permanente.

A ce titre, la reprise a été refusée, faute de conditions permettant l'exploitation personnelle, directe, effective et permanente, à un négociant en grains sans enfant majeur qui réside à trois kilomètres de la

ferme qu'il veut reprendre sans l'habiter. Par contre, a été validé le congé donné en vue de la reprise par l'exploitant, père de trois enfants mineurs, propriétaire et preneur pour partie, résidant à 1.200 mètres des parcelles qu'il veut réunir à son exploitation agricole.

Ces deux espèces nous montrent combien le juge du fait a, sur le point de la dispense d'habiter, un large pouvoir d'appréciation.

*
**

Nous ne voudrions pas quitter l'étude de cette condition d'habitation sans faire une remarque qui nous paraît importante à ce sujet, mais **relative au preneur.**

Quand l'on essaye de définir la notion d'exploitant telle qu'elle résulte du Statut des baux ruraux, l'on voit qu'on la reconnaît à certains critères que la loi exige aussi bien du bailleur que du preneur : ainsi quand le preneur veut exercer la préemption, il est exigé de lui des conditions analogues à celles exigées du bailleur qui veut reprendre.

Mais il est fait un sort différent au preneur, relativement à la clause d'habitation. Le bailleur qui reprend doit habiter les lieux repris. Cette clause se justifie par la politique agricole qui veut combattre l'absentéisme, c'est-à-dire la pratique qu'ont les agriculteurs d'habiter ailleurs que sur leur domaine. La loi voit dans l'habitation sur les lieux une **sorte de facilité pour la culture, et aussi une garantie.**

On peut être, ou n'être pas de cet avis. Mais alors, on aurait crû que ce qui était la vérité pour le bailleur qui veut, par la reprise, devenir exploitant, devait l'être pour le fermier en place.

La logique voudrait que le preneur soit considéré comme l'exploitant idéal que veut promouvoir le Statut que s'il réside lui aussi **sur les lieux de la culture.**

Or, aucun texte formel de la loi ne fait obligation au preneur d'habiter **les biens loués.**

Bien plus quand l'article 28 envisage les possibilités de **réalisation** du bail, et les énumère : retard reitérés dans le payement du fermage ou de la part des produits revenant au bailleur à moins qu'ils ne soient dus à un cas de force majeure — agissements du preneur de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds, notamment le fait qu'il ne dispose pas de la main-d'œuvre nécessaire aux besoins de l'exploitation — refus du preneur d'appliquer les mesures d'amélioration de la culture et de l'élevage, préconisées à la majorité des trois-quarts des voies par la Commission consultative des baux ruraux.

Cettre triple énumération est limitative : donc le défaut d'habitation du preneur n'est pas une cause de résiliation, à moins qu'il ne soit prouvé que cela rentre dans la deuxième hypothèse prévue par la loi : agissement du preneur compromettant la bonne exploitation.

Il y a donc deux poids et deux mesures : quand le bailleur reprend son bien, s'il réunit toutes les conditions légales sauf celle d'habitation, et s'il n'en a pas été exempté par le tribunal paritaire, le preneur peut faire résilier la reprise pour non application de la loi. Et une fois remis dans sa ferme, le preneur peut aller habiter ailleurs... si cela ne nuit **pas à la culture.**

L'injustice est criarde... et frise même le ridicule.

Cependant, dans l'état actuel des textes, la Cour Suprême n'a pu faire autrement que de la consacrer. Aussi, quand il n'est pas allégué que le défaut d'habitation du preneur est de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds, les bailleurs sont en droit mal fondés en leur demande de résiliation, ou en leur refus de renouvellement, malgré l'existence même dans le contrat d'une clause obligeant « les preneurs à habiter, eux et leurs domestiques, la maison d'habitation ».

Espérons que le législateur ne tardera pas à réparer cette anomalie.

(à suivre) R. MONTAGNE.

QUESTIONS DIVERSES

TRAVAIL D'HIVER SUR LA VIGNE

Contre la taille en janvier-février

Lorsqu'ils sont taillés en janvier et février et parfois en décembre, en Californie du Sud, certains cépages risquent de ne donner que des pousses en zig-zag, à entrenœuds raccourcis.

SARMENTS DU CEPAGE MATARO

Taillé en novembre ou mars Taillé en janvier-février

En outre, le poids des raisins peut se trouver réduit de moitié par rapport aux ceps taillés dans la première quinzaine de novembre ou en mars.

Cette déformation n'est pas due seulement à une modification de l'allure de la sève, mais aussi à ce que la taille de janvier provoque l'attaque des bourgeons par une mite : Eriophytes vitis.

Sont sensibles les cépages : Zinfandel, Carignane, Mataro, Malaga et surtout Muscat d'Alexandrie dont la récolte peut être réduite de moitié.

On pense que c'est en retardant le débourrement que les tailles en novembre et en mars évitent les acoups de sève et les mites.

La photographie rappelle les symptômes du court-noué dont les causes sont également multiples et mal connues.

Y aurait-il une relation entre le court-noué et la date de la taille ?

—•—

Réchauffeur électrique de moût

Tant pour la stérilisation du jus de fruits en tonneaux que pour le réchauffage des moûts à fermenter, on peut employer les plongeurs électriques.

Ce sont des cannes creuses qu'on introduit par la bonde et qui renferment une résistance électrique. On les emploie surtout en Suisse et en Autriche. Leur extension y est due :

— aux basses températures au moment de la vendange en pays de montagne ;

— au bas prix du courant électrique des nombreuses chutes d'eau ;

— à la prédominance des vins faits en blanc ;

— à l'extension des jus de fruits (en Suisse surtout) ;

— à l'économie considérable de matériel et de main-d'œuvre vis-à-vis des autres procédés ;

soit à activer la fermentation dans un fût actuellement à 20 degrés. Il faut augmenter d'au moins 5 degrés la température, c'est-à-dire fournir 3.500 calories.

Or, une calorie exige 1 watt 16. On dépensera donc 4.060 watts.

Si le réchauffeur est d'un kilowatt, l'opération durera 4 heures au moins. Un réveille-matin est très utile pour signaler le moment du débranchement.

Pierre LARUE.
Ingénieur agronome.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 52-281 du 5 mars 1952 relatif aux prestations d'alcool de vin pour la campagne 1950-1951

Journal Officiel, 8 mars

Article premier. — Les viticulteurs visés à l'article 1er du décret n° 51-487 précité sont tenus de distiller ou faire distiller et de livrer à l'Etat, au titre de la campagne 1950-1951, une quantité d'alcool de vin correspondant au solde (60 p. 100) du volume de vin immobilisé en exécution dudit article.

Article 2. — Peuvent seuls être reçus les alcools titrant au moins 70 degrés centésimaux à la température de 15° centigrades et renfermant un taux d'impuretés inférieur à 280 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses ont la faculté de prélever gratuitement des échantillons dès que les alcools sont mis à la disposition de la direction du service des alcools.

Les alcools doivent être produits avant le 15 mai 1952, sous le contrôle des agents des contributions indirectes ou des contributions diverses, et remis, avant le 31 mai suivant à la direction du service des alcools.

Les viticulteurs sont dispensés de la production et de la livraison de l'alcool si la quantité à fournir est inférieure à trente litres d'alcool pur.

Article 3. — Les alcools de vins livrés comme il est prévu aux deux articles précédents seront payés sur la base d'un prix qui sera fixé ultérieurement.

Toutefois, ce prix ne sera intégralement payé au titre des livraisons d'alcool prévues à l'article 1er qu'après la clôture des opérations de livraison.

En attendant, un acompte sera alloué aux producteurs selon les bases ci-après :

a) Soit 9.000 fr. par hectolitre d'alcool pur pour les quantités en instance d'affectation ;

b) Soit 14.000 fr. par hectolitre d'alcool pur pour les quantités appliquées nominativement.

Cet acompte sera obligatoirement payé au nom de l'établissement livreur.

Article 4. — Le fournisseur est tenu d'assurer la livraison des alcools, le coût du transport jusqu'à la gare desservant son domicile restant à sa charge.

Le prix fixé par l'article précédent est établi pour les alcools rendus sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs du service des alcools ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du fournisseur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge dudit service.

Quand la durée du transport n'excède pas quarante-huit heures, la quantité d'alcool payée ne peut être supérieure à celle reconnue à l'arrivée par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Article 5. — Un état de livraison est établi en double exemplaire par le fournisseur et certifié par les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons.

Cet état de livraison mentionne :

1° Les nom et adresse du viticulteur pour le compte de qui la livraison est opérée ;

2° La nature, la qualité, le volume et le degré des alcools livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue ;

3° La campagne d'imputation des alcools (campagne 1950-1951).

Un exemplaire de l'état de livraison doit être transmis par le fournisseur à la direction du service des alcools, 11, rue de l'Echelle, à Paris.

Le second exemplaire est conservé par les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Les questions soulevées par l'application du présent article seront réglées par décision du directeur du service des alcools.

Article 6. — Les fournisseurs peuvent être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par la direction du service des alcools.

Dans ce cas, il est attribué pour freinte, location des bacs, assurance et frais divers une indemnité par mois et par hectolitre d'alcool stocké dont le taux est fixé par décision du directeur du service des alcools.

Article 7. — Jusqu'au 31 août 1952, les compensations prévues par l'article 79 du code du vin et relatives aux exportations de moûts concentrés de raisins, réalisées par les viticulteurs ou pour leur compte, sont opérées dans les conditions fixées ci-après.

L'imputation est faite après le retour, au lieu d'émission, des acquits-à-caution ayant accompagné les marchandises et régulièrement annotés, par le service des douanes, d'une des deux mentions suivantes : « Vu embarquer » ou « Vu passer à l'étranger ». Pour cette opération, il est tenu compte des moûts de base ayant servi à la préparation des concentrés et de leur richesse alcoolique en puissance. Si la fabrication des moûts concentrés exportés ne pouvait être distinguée sur le registre prévu à l'article 225 du code du vin, le volume des moûts de base serait reconstitué d'après la moyenne des déchets constatés dans l'usine depuis l'ouverture de la campagne. On retiendrait, d'autre part, comme richesse alcoolique existant en puissance dans les moûts, le degré minimum des vins de pays dans la région de production.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Détaxe des carburants utilisés pour les travaux agricoles en 1952

La loi du 23 mai 1951 a fixé à :

16 fr. par litre d'essence,
12 fr. par litre de gas-oil,
12 fr. par litre de pétrole,

le montant de la détaxe dont vont bénéficier désormais les carburants utilisés pour les travaux agricoles.

A cet effet, les agriculteurs recevront des bons de détaxe leur permettant de s'approvisionner chez leur fournisseur habituel, au prix normal diminué du montant de la détaxe indiquée ci-dessus.

Deux distributions de bons seront faites en 1952, la première à titre d'acompte au début de mars, la deuxième dans le courant du mois de juin.

1° *Première distribution de bons.*

Les agriculteurs vont recevoir dès maintenant à titre d'acompte une partie des bons auxquels ils ont droit pour l'année 1952.

Le montant de cette première distribution sera fixé pour chacun d'eux par le Génie Rural en partant des déclarations faites pour l'année 1951 et sur la base de :

— 60 litres par cv. pour les tracteurs, motoculteurs, mototreuils,
— 20 litres par cv. pour les machines automotrices et les moteurs.

Le Génie Rural adressera aux mairies, dès la fin du mois de février les bons destinés à chaque agriculteur qui pourra en prendre possession sans aucune formalité, à la mairie de sa commune dès le début du mois de mars.

Les agriculteurs nouvellement motorisés qui n'ont pas effectué de ce fait de déclaration pour l'année 1951, ne bénéficieront pas de cette première distribution ; mais il est bien précisé que l'attribution totale prévue pour eux en 1952 n'en sera pas diminuée pour autant, celle-ci devant leur être remise en totalité lors de la deuxième distribution qui aura lieu dans le courant du mois de juin.

2° *Nature et utilisation des bons.*

Les bons de détaxe seront *bleus* pour l'essence, *verts* pour le gas-oil et *rouges* pour le pétrole.

Il y aura des bons de 20 litres, de 100 litres et de 200 litres.

Les bons pourront être utilisés par les agriculteurs bénéficiaires chez leurs fournisseurs habituels dans le département de leur résidence ou dans les cantons limitrophes.

Les agriculteurs devront inscrire sur chaque bon leur nom et leur adresse.

3° *Deuxième distribution de bons pour l'année 1952.*

Dans le courant du mois de mars, les mairies recevront des formules de déclaration et les mettront à la disposition des agriculteurs.

Pour être retenues celles-ci devront être intégralement et soigneusement remplies et déposées par chaque intéressé à la mairie de sa commune *avant le 10 avril 1952.*

Le Génie Rural déterminera en fonction de cette déclaration, le montant de l'attribution totale à laquelle chaque agriculteur a droit pour l'année.

La totalité des bons correspondants à cette attribution sera remise aux agriculteurs dans le courant du mois de juin déduction faite des bons qu'ils auront reçus à titre d'acompte lors de la première distribution de mars.

25 février 1952.

Communiqué par U.C.S.I.P.

BIBLIOGRAPHIE

LA VIGNE AU MAROC

Sous ce titre, mon collègue le professeur J. P. Vidal, ingénieur agricole, a publié un ouvrage de 248 pages, abondamment illustré, consacré aux vignes à raisin, à vin, aux porte-greffes qu'il a eu l'occasion de réunir et d'étudier dans la collection de *l'Ecole marocaine d'Agriculture*, dans le vignoble marocain et aussi dans certain vignoble

de la métropole pour lequel l'auteur a gardé une préférence bien compréhensible et justifiée (1).

C'est le plus important ouvrage du genre publié en langue française depuis longtemps.

M. Vidal reste fidèle aux méthodes classiques de description auxquelles il apporte des contributions personnelles que les spécialistes trouveront utiles. Il ne manque pas de faire une application de la méthode de M. B. Krimbas (rapport de la longueur du pépin à la longueur de la baie) à laquelle il ne se rallie pas.

Dans l'étude des *porte-greffes,* M. Vidal peut opportunément signaler ceux dont l'usage s'est développé depuis quelques dizaines d'années : 5 BB (Kober) dont il dit posséder plusieurs clones, 8 B (Teleki), 5 C (Teleki) aussi formé de plusieurs types ; 1447 (Paulsen), 15 (Vivet), 140 (Rug.), 1103 (Pauls.), 771 (Pauls.), etc.....

Sur les aptitudes des porte-greffes au Maroc il peut confirmer des opinions répandues dans la métropole et en Afrique du Nord et apporter des observations nouvelles : résistance au salant du Paulsen 1103 (égale à celle de 1616 C) ; résistance à la sécheresse du 140 Rug., du Paulsen 1447, etc.....

Les cépages de *Vitis vinifera* font l'objet d'une étude de laquelle je détache quelques thèmes.

Il y est signalé l'intérêt du *merseguera,* cépage blanc, cultivé en Afrique du Nord, vigoureux, à grosses grappes compactes, à vin alcoolique, un peu âpre qui est donné comme un synonyme du *Palomino* de Jerez. Cette identité a été confirmée depuis à Jerez même (par M. Vidal et M. Coupin) en 1951. Ce cépage peut-être le même que celui qui existe dans l'Aude sous le nom de *Listan* (retrouvé dans les Basses-Pyrénées sous le même nom par J. P. Artozoul en 1951) duquel il faut peut-être rapprocher le *xérès* présent dans quelques vignobles des Pyrénées-Orientales.

J. P. Vidal décrit également le *Pedro Ximenès,* blanc d'Andalousie (Montilla et Jerez). Il lui reconnaît la possibilité de produire un vin blanc très corsé, fruité et un bon vin blanc de table. Le Midi de la France, toujours à la recherche d'un cépage blanc à vin frais, un peu vert, pourrait peut-être trouver dans le *Pedro Ximenès* un élément intéressant.

Le *macabeu* retient ensuite l'attention de l'auteur qui le dit formé de plusieurs clones et qui le rapproche du *Xarello* espagnol. C'est une population dans lequel Vidal reconnaît des clones à fleurs femelles (*idem.* Levadoux in collection E.N.A.M.) et d'autres à fleurs hermaphrodites. Dans les Pyrénées-Orientales, des vignes homogènes de macabeu nouent convenablement.

Les *cépages marocains* font l'objet d'un exposé substantiel. Avec *l'Ahmeur-bou-Ahmeur (Flame-Tokay)* qui a une grappe trop compacte et d'autres cépages on ne trouve guère qu'un matériel génétique utilisable indirectement. Cependant, *El Biod,* raisin « blanc » du Zerhoun,

(1) *La Vigne au Maroc,* par J. P. Vidal. — La Terre Marocaine. *Rev. off. Agric. com. Forêts.* Rabat 1951.

En vente chez l'Auteur (800 fr.), Ecole marocaine d'Agriculture, Meknès, et aux Services des Vins et Alcools, Rabat.

a une grappe lâche et réunit les qualités d'un cépage à deux fins (cuve et table) avec des baies de 16 à 18 mm.

Enfin, l'Auteur décrit un certain nombre de vignes récoltées dans les massifs montagneux du moyen Atlas, qu'il appelle *Lambrusque*. S'agit-il des vestiges d'une flore qui ont résisté à la « saharisation » et aux autres causes de destruction des vignes autochtones ou bien de vignes « redevenues sauvages » à l'image de nos « Bois du Rhône » métropolitains : on ne sait, et M. Vidal nous donnera probablement son opinion, comme il le laisse entendre. Notons la présence de plantes à fleurs mâles *(Lambrusque C)*.

Il est ensuite décrit et étudié plusieurs *hybrides producteurs-directs*. Il est intéressant de voir quels sont ceux qui ont résisté sous un climat chaud, avec la sécheresse et le « chergui » : 23-501 S.V. (dans la métropole son vin est bien médiocre). 7053 S, 6905 S, 18-315 S.V. se comporteraient comme le Carignan. Pourtant, ici, 6905 S.....

*
**

Je ne saurais m'étendre davantage, bien que mille sujets m'attirent, sur le travail de M. Vidal dans lequel les vignerons de la Métropole et de l'Afrique du Nord trouveront de très utiles indications.

J. Bs.

—•—

Ed. BERTRAND. — **La conduite du Rucher**, nouvelle édition. — Un volume 296 pages 16×21,5, 149 illustrations dans le texte et hors-texte, relié sous couverture en couleurs. Prix : franco recommandé : 1.070 francs. — Contre remboursement : 1.110 francs. — Librairie de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris 6me. C. C. P. Paris, 209-39.

En refondant **La Conduite du Rucher** il a été conservé intégralement la partie qui a fait la valeur incontestée de l'œuvre de Bertrand, le « Calendrier Apicole ». Il enseigne la manière de tirer agrément et profit des abeilles et toutes les opérations à effectuer au cours de l'année. Il est suivi de la description des trois types de ruches Dadant, Layens et Burki.

La deuxième partie d'un caractère plus scientifique comprend : Un chapitre consacré à l'anatomie, la physiologie et la biologie, par le Dr O. Morgenthaler. Une étude du professeur L. Baudin sur le nectar des fleurs, les plantes mellifères et la production du miel. L'élevage des reines selon différentes méthodes par M. Valet. Le dernier chapitre a pour objet les causes, l'évolution et le traitement des maladies des abeilles, principalement des maladies contagieuses : loques américaine et européenne, nosema, acariose, par le Dr Perret.

L'illustration a été choisie avec grand soin. Les apiculteurs trouveront donc dans cet ouvrage, en même temps qu'une vue d'ensemble des faits qui leur permettront de mieux comprendre la vie des abeilles, tous les conseils et les renseignements dont ils peuvent avoir besoin pour mener à bien leurs travaux.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. - *Aude.* — Carcassonne 15°, insuffisance d'affaire pas de cote. — Lézignan-Corbières (13), 9 à 10°, 300 à 325 ; Corb. Min., 10 à 12°, 330 à 370. — Narbonne (13), 9 à 9°5, 310 à 315 ; 10 à 10°5, 325 à 335 ; 10°5 à 11°, 340 à 360 ; Corbières, 11 à 11°5, 350 à 360 ; 10° cotation spéciale 332 ; Alcools : insuffisance d'affaire pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Marseille (12), insuffisance d'affaire pas de cote.

Gard. — Nîmes (17), 8°5 à 9°5, 295 à 320 ; 9°5 à 10°5, 315 à 345 ; 10°5 à 11°5, 345 à 365.

Gironde. — Bordeaux (13), le degré tonneau : Blayais 10°, 3.000 ; 11°, 3.300 ; 12°, 3.600 ; Entre-deux-Mers 13 à 14°, 4.000.

Hérault. — Béziers (14), 10° cotation spéciale, 335. — Montpellier (18), 9 à 9°5, 300 à 310 ; 9°5 à 10°, 310 à 330 ; 10 à 10°5, 330 à 335 ; 10°5 à 11°, 335 à 350 ; 11 à 12°, 350 à 375 ; 10° cotation spéciale, 335. - Sète 12. Vins de Pays : 9 à 9°5, 305 à 315 ; 9°5 à 10°, 315 à 330 ; 10 à 10°5, 330 à 345 ; 10°5 à 11°, 345 à 360 ; 11°5 à 12°5, 360 à 390. Vins d'Algérie : Alger, 11 à 12°5, 405 à 445 ; Oran, 12 à 12°9, 450 à 465 ; 13 à 13°9, 465 à 485 ; 14° et plus, 485 et au-dessus. Vins de Tunisie, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (15), insuffisance d'affaire, pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (15), Vins d'Algérie : 11°, 440 à 460 ; 12°, 450 à 470 ; 13°, 460 à 480.

Var. — Brignoles (15), 10°5 à 11°5, 340 à 365.

ALGÉRIE. — Alger (15), 350 à 375. — Mostaganem (18), rouges et rosés, 390 à 400. — Oran (18), 380 à 400.

S. N. C. F.

DÉLIVRANCE DE BILLETS DE FIN DE SEMAINE A PRIX RÉDUIT A L'OCCASION DES SPORTS D'HIVER DANS LES CÉVENNES

La S.N.C.F. informe les sportifs que les gares de Nîmes, Alès et Grand'Combe-la-Pise délivreront, jusqu'au 31 mars 1952, des billets de fin de semaine, comportant une réduction de 30 pour 100, à destination de Villefort, La Bastide-St-Laurent-les-Bains et Daufage-le-Goulet.

Ces billes seront valables, soit du samedi midi au lundi 24 heures, soit du vendredi midi au dimanche 24 heures. Toutefois, les billets délivrés par la gare de Nîmes à destination de La Bastide-St-Laurent-les-Bains et Daufage-le-Goulet seront valables du vendredi midi au lundi 24 heures.

Stockez de la santé aux sports d'hiver — La neige vous attend — Renseignez-vous dans les gares intéressées.

Prix des billets aller et retour en troisième classe :

De Nîmes à Villefort, 680 fr. ; La Bastide, 820 fr. ; Daufage-le-Goulet, 890 fr.

D'Alès à Villefort, 385 fr. ; La Bastide, 470 fr. ; Daufage-le-Goulet, 540 fr.

De Grand'Combe à Villefort, 228 fr. ; La Bastide, 365 fr. ; Daufage-le-Goulet, 470 fr.

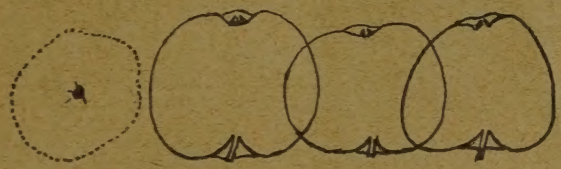
Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 9 MARS AU 15 MARS 1932

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
Rennes	16	11	2	12	7	11	15	3	»	15	4	»	16	7	»	16	2	»	11	3	»
Angers	14	10	1	13	5	5	15	4	»	16	4	»	17	3	8	16	2	»	11	2	»
Cognac	19	12	»	14	7	3	16	1	»	17	5	»	12	10	5	16	4	P	15	6	P
Bordeaux	20	17	P	13	7	4	14	4	»	17	9	P	12	9	5	15	3	P	15	9	P
Tours	14	10	2	13	7	4	14	2	P	16	3	»	16	3	»	14	1	»	11	0	»
Nevers	14	9	P	14	7	12	11	—2	»	14	0	»	16	—1	»	15	—2	»	11	—3	»
Agen	21	10	»	12	8	6	14	»	»	16	7	»	13	9	1	14	5	7	15	5	1
Clermond-Ferrand	16	2	8	11	7	P	12	—4	»	15	—2	»	16	—1	»	14	—3	»	11	—4	»
Montélimar	20	8	»	11	6	2	13	1	1	14	7	1	10	4	1	16	6	»	14	0	»
Toulouse	23	9	»	11	5	12	14	3	»	14	8	»	12	8	4	13	7	1	14	6	»
Carcassonne	22	8	P	9	8	8	»	3	»	13	10	»	12	8	29	13	8	1	16	5	P
Perpignan	29	10	»	11	9	2	17	9	»	12	8	P	12	9	6	16	10	»	19	7	»
Montpellier	20	18	P	10	6	4	13	1	»	12	9	2	10	4	7	18	5	»	19	6	»
Reims	9	2	»	13	7	4	12	1	P	10	0	»	13	—1	»	10	0	»	8	—4	»
Strasbourg	8	—3	»	5	4	9	10	4	P	11	0	»	10	0	»	10	0	»	6	—5	»
Dijon	11	4	P	11	5	4	11	3	»	13	2	»	10	1	»	14	0	»	9	—3	»
Lyon	15	8	P	11	5	2	13	0	»	14	4	»	14	1	»	14	2	»	12	—3	»
Grenoble	16	6	»	12	5	3	8	»	2	13	0	»	12	2	»	13	1	»	8	—2	»
Marseille	18	8	»	12	6	1	19	5	P	13	7	2	11	7	P	16	9	»	15	3	»
Nice	12	2	»	10	6	P	7	6	P	11	4	P	13	4	»	14	6	»	15	8	»
Ajaccio	15	4	»	12	8	1	11	4	1	12	3	»	15	1	»	15	—0	»	14	4	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

CUSSET

Maturité : Déc.-fév. *Synonyme :* Reinette Cusset.



FRUIT. — Surmoyen, arrondi, bossué au pourtour.

Epiderme : lisse, légèrement onctueux, parsemé de gros points gris, rouillé ou grisâtre autour du pédicelle ; à fond jaune mât à l'ombre, jaune plus foncé et même rouge à l'insolation.

Pédicelle : fort, court.

Cuvette du pédicelle : moyennement profonde, étroite, à bord ondulé.

Cuvette de l'œil : petite, peu ou moyennement profonde, plissée.

Œil : petit, clos.

Chair : blanche, mi-tendre, juteuse, acidulée, peu sucrée et peu parfumée.

Pépins : moyens, plats, assez abondants, bruns, dans loges moyennes.

Qualité : Assez bonne.

Remarque. — Ce fruit lyonnais est d'une bonne vente, bien que de qualité secondaire. Il a le mérite de se bien conserver, de voyager facilement et de servir à la cuisson autant qu'à la table.

ARBRE. — De faible vigueur, à développement assez lent pendant les premières années.

Rameaux : longs, mi-forts, retombants, brun-rougeâtres, un peu cendrés au sommet. Lenticelles allongées, petites, blanchâtres. Yeux duveteux et bien appliqués.

Feuille : moyennes, elliptiques, mi-épaisses, un peu arquées à l'extrémité.

Bouton à fleurs : gros. Fleurs très tardives.

Remarque. — Les arbres à haute tige gagnent à être greffés en tête sur un intermédiaire vigoureux. Peu vigoureux et peu fertiles au débuts, ils prennent de la vigueur et sont très fertiles plus tard. Grâce à leur floraison tardive, les récoltes sont assez régulières. Bonne résistance au chancre et au P. lanigère.

J. VERCIER.

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le CAMPHÈNE CHLORÉ

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

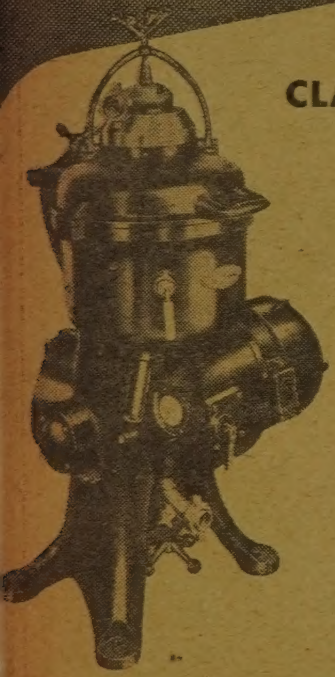
— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

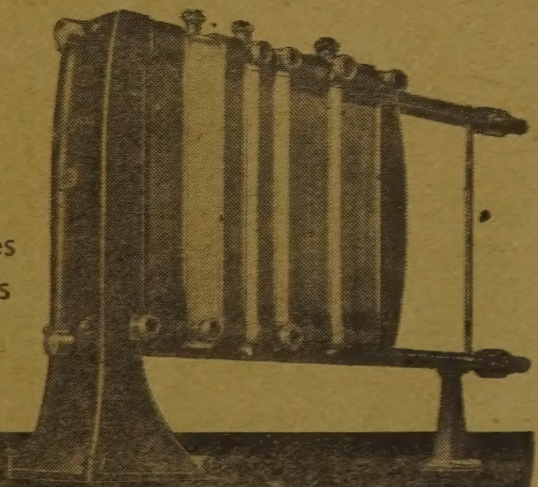
De Laval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V - PARIS-IV[e] 7, Boulevard Thiers - ALGER

Depuis plus d'un siècle...
au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. : DRAGON 08-74 & 08-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.